

Wildbuffet

Pro Person 95.- inkl. 7.7% MwSt

Vorspeisen:

Gamsterrine mit eingelegten Preiselbeeren
Rehpastete mit Zimtapfel Confit
Wilder Aufschnitt
Waldpilzquiche aus der Mythenregion
Randencarpaccio
Blattsalate
Waldorfsalat
Nüsslisalat mit Ei

Suppe:

Steinpilzconsommé
Kürbiscreme Suppe mit Kerne & Öl

Hauptgänge:

Rehpfeffer mit Speck, Champignons und Perlzwiebel
Wildbratwurst
Sanft geschmorte Hirschkeule aus Savognin

Beilagen:

Hausgemachte Spätzli,
Selleriekartoffelstock,
Hexenpolenta aus dem Maggiadelta
Rotkraut, Rosenkohl und Kürbisgemüse
glasierte Maroni
Pochierte Äpfel und Birne

Dessert:

Maroni Creme mit Orangengelee
Kaffee-Gewürzmousse mit Zwetschgen
Schoggikuchen
Orangen-Salbei Parfait
Honigäpfel mit Gewürzkuchen Crumble
Reichhaltige Käseplatte mit Birrebrot, Trauben und Chutneys